

Gefüllte Ofenkartoffeln mit Rauchlachs und Kresse Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Alltagsküche, gut gemacht, unverfälscht und lecker

Zutaten

- Die Ofenkartoffeln.
- 4 große Backkartoffeln à 200 g
- 100 ml Crème Fraiche
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt (Geht auch mit Bärlauch)
- 1 Eigelb mit 1 El Sahne verklappert
- Salz, Pfeffer, etwas Kümmel
- 150 g fein geräucherter Lachs in dünnen Streifen
- Der Kresse - Dipp:
 - 100 ml Schmand oder Crème Fraiche
 - 3 El frische, gehackte Kresse
 - 1 Spritzer Zitronensaft
 - Salz, Pfeffer, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Kartoffeln in Salzwasser mit Kümmel in der Schale weich kochen. Halbieren und mit einem Teelöffel das Innenleben heraus nehmen, 1 cm Rand seitlich stehen lassen.

Schritt2

Die Kartoffeln zunächst stampfen, salzen, pfeffern und alles mit Crème fraiche, dem Eigelb und dem Schnittlauch vermengen.

Schritt3

Die Masse wieder in die vorbereiteten Kartoffeln geben, das geht auch gut mit einem Spritzbeutel.

Schritt4

Mit Sahne - Eigelb bestreichen und für 10 - 12 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben, goldgelb Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Der Kresse - Dipp:

Schritt6

Die Sahne mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und ev. 1 Prise Zucker würzen und die gehackte Kresse unterheben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Kartoffeln mit den Rauchlachstreifen bestreuen und den Kresse - Dipp und einen frischen Blattsalat dazu geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, rauchlachs

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-ofenkartoffeln-mit-rauchlachs-und-kresse-dip/>